

utilcentre

UTENSILIOS Y MAQUINARIA

CATÁLOGO VERANO 2011

MOLDES PASTELERÍA HELADA

SEMISFERAS INOX



PACK DE 1 UNIDAD

ALTURA	DIÁMETRO (Ø)
H=6	Ø 12 cm
H=7	Ø 14 cm
H=8	Ø 16 cm
H=9	Ø 18 cm

PACK DE 6 UNIDADES

ALTURA	DIÁMETRO (Ø)
H=3,2	Ø 12 cm
H=3,5	Ø 14 cm
H=4	Ø 16 cm



SEMISFERAS SILICONA










Los nuevos moldes **TORTAFLEX** se proponen como una **alternativa al molde de metal** utilizado tradicionalmente en la Pastelería.
En silicona Alimentaria 100%, encarna todas las ventajas de los moldes de silicona: la **flexibilidad, versatilidad de uso en un Abatidor o Microondas, la facilidad de almacenamiento y facilidad de manejo del producto en el molde.**

MOLDES ALUMINIO



MEDIA BOLA

Ø 8 / 9,5 / 12 / 15 / 18 / 21 cm.



TARTA HELADA

Ø 14 / 16 / 18 / 20 / 22 / 24 / 26 / 28 cm. **H=** 6 cm.



MUSETS



ECONÓMICO
0,75 cl. / 1,5 Lts.

POLYCARBONATO
1,9 Lts.



INOXIDABLE
1,9 Lts.



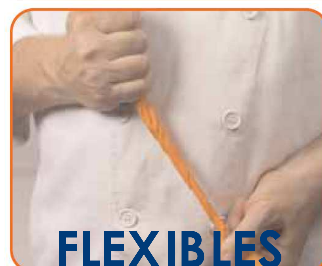


Mangas SuperFlex

BLANDAS







CARACTERÍSTICAS

- Realizadas con un innovador material alimentario, que ofrece un producto de elevada **resistencia, flexibilidad y suavidad.**
- La nueva SuperFlex, presenta una **superficie lisa en el interior** que facilita el deslizamiento del producto y **rugosa por la parte exterior**, para su mejor agarre.
- Gracias al especial e **innovador sistema de sellado** de la manga, la **seguridad higiénica** esta altamente garantizada.

MEDIDAS

L=**34 cm.**

L=**45 cm.**

L=**50 cm.**





Un Producto Único

Fácil de usar, este concepto abre nuevas posibilidades para las creaciones variadas de salados y dulces.

El principio utilizado consiste en hacer dos rayas del mismo color que se juntan a la masa principal al salir de la manga.

Las rayas son de una **finura y una precisión excepcional**,
El efecto visual es especialmente atractivo para el consumidor.



El Consejo del Chef

Densidad de la masa:
Para garantizar un efecto óptimo, es imprescindible que la **masa principal** (masa en la manga) y la **masa de secundaria** (masa en el tubo) tengan la **misma consistencia**.

Puede visualizar el video CLICANDO en ESTE LINK:
http://goo.gl/U9zQh



AROS INOXIDABLES DIVERSAS FORMAS

IDEALES PARA TARTAS Y SEMIFRIOS

ARO REDONDO BAJO



ALTURA	DIÁMETRO (Ø)
H=2	Ø 8 cm
H=2,5	Ø 8 cm
H=2	Ø 10 cm
H=2,5	Ø 10 cm
H=2	Ø 12 cm
H=2,5	Ø 12 cm
H=2	Ø 14 cm
H=2,5	Ø 14 cm
H=2	Ø 16 cm
H=2,5	Ø 16 cm
H=2	Ø 18 cm
H=2,5	Ø 18 cm
H=2	Ø 20 cm
H=2,5	Ø 20 cm
H=2	Ø 22 cm
H=2,5	Ø 22 cm

ARO REDONDO



ALTURA	DIÁMETRO (Ø)
H=4	Ø 8 cm
H=4,5	Ø 8 cm
H=4	Ø 10 cm
H=4,5	Ø 10 cm
H=4	Ø 12 cm
H=4,5	Ø 12 cm
H=4	Ø 14 cm
H=4,5	Ø 14 cm
H=4	Ø 16 cm
H=4,5	Ø 16 cm
H=4	Ø 18 cm
H=4,5	Ø 18 cm
H=4	Ø 20 cm
H=4,5	Ø 20 cm
H=4	Ø 22 cm
H=4,5	Ø 22 cm

ARO CUADRADO



ALTURA	DIÁMETRO (Ø)
H=4	Ø 8 cm
H=4,5	Ø 8 cm
H=4	Ø 10 cm
H=4,5	Ø 10 cm
H=4	Ø 12 cm
H=4,5	Ø 12 cm
H=4	Ø 14 cm
H=4,5	Ø 14 cm
H=4	Ø 16 cm
H=4,5	Ø 16 cm
H=4	Ø 18 cm
H=4,5	Ø 18 cm
H=4	Ø 20 cm
H=4,5	Ø 20 cm
H=4	Ø 22 cm
H=4,5	Ø 22 cm

ARO CUADRADO ABOMB.



ALTURA	DIÁMETRO (Ø)
H=4	Ø 8 cm
H=4,5	Ø 8 cm
H=4	Ø 10 cm
H=4,5	Ø 10 cm
H=4	Ø 12 cm
H=4,5	Ø 12 cm
H=4	Ø 14 cm
H=4,5	Ø 14 cm
H=4	Ø 16 cm
H=4,5	Ø 16 cm
H=4	Ø 18 cm
H=4,5	Ø 18 cm
H=4	Ø 20 cm
H=4,5	Ø 20 cm
H=4	Ø 22 cm
H=4,5	Ø 22 cm

ARO TRIANGULO



ALTURA	DIÁMETRO (Ø)
H=4	Ø 10 cm
H=4,5	Ø 10 cm
H=4	Ø 12 cm
H=4,5	Ø 12 cm
H=4	Ø 14 cm
H=4,5	Ø 14 cm
H=4	Ø 16 cm
H=4,5	Ø 16 cm
H=4	Ø 18 cm
H=4,5	Ø 18 cm
H=4	Ø 20 cm
H=4,5	Ø 20 cm
H=4	Ø 22 cm
H=4,5	Ø 22 cm

ARO TRIANGULO ABOMB.



ALTURA	DIÁMETRO (Ø)
H=4	Ø 10 cm
H=4,5	Ø 10 cm
H=4	Ø 12 cm
H=4,5	Ø 12 cm
H=4	Ø 14 cm
H=4,5	Ø 14 cm
H=4	Ø 16 cm
H=4,5	Ø 16 cm
H=4	Ø 18 cm
H=4,5	Ø 18 cm
H=4	Ø 20 cm
H=4,5	Ø 20 cm
H=4	Ø 22 cm
H=4,5	Ø 22 cm

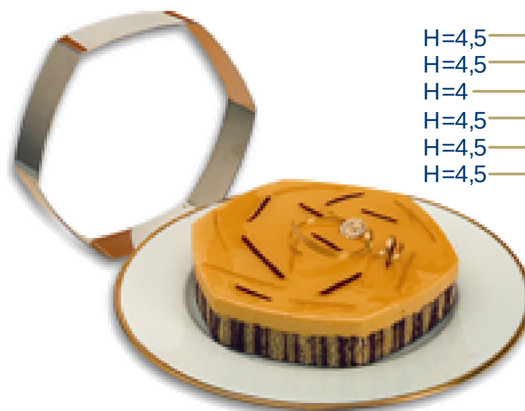


ARO HEXAGONO



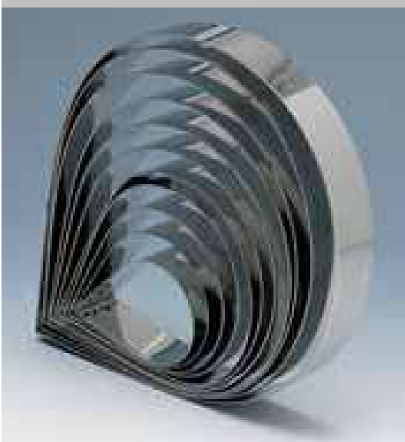
ALTURA	DIÁMETRO (Ø)
H=4	Ø 14 cm
H=4,5	Ø 14 cm
H=4	Ø 16 cm
H=4,5	Ø 16 cm
H=4	Ø 18 cm
H=4,5	Ø 18 cm
H=4	Ø 20 cm
H=4,5	Ø 20 cm
H=4	Ø 22 cm
H=4,5	Ø 22 cm
H=4	Ø 24 cm
H=4,5	Ø 24 cm

ARO HEXAGONO ABOMB.



ALTURA	DIÁMETRO (Ø)
H=4,5	Ø 16 cm
H=4,5	Ø 18 cm
H=4	Ø 20 cm
H=4,5	Ø 20 cm
H=4,5	Ø 22 cm
H=4,5	Ø 24 cm

ARO LÁGRIMA



ALTURA	DIÁMETRO (Ø)
H=4	Ø 8x13 cm
H=4,5	Ø 8x13 cm
H=4	Ø 10x17 cm
H=4,5	Ø 10x17 cm
H=4	Ø 12x21 cm
H=4,5	Ø 12x21 cm
H=4	Ø 14x23 cm
H=4,5	Ø 14x23 cm
H=4	Ø 16x27 cm
H=4,5	Ø 16x27 cm
H=4	Ø 18x30 cm
H=4,5	Ø 18x30 cm
H=4	Ø 20x33 cm
H=4,5	Ø 20x33 cm
H=4	Ø 22x38 cm
H=4,5	Ø 22x38 cm

ARO FLOR



ALTURA	DIÁMETRO (Ø)
H=4,5	Ø 10 cm
H=4,5	Ø 12 cm
H=4,5	Ø 20 cm

CINTAS SEMIFRÍO



ALTURA
- H=3 cm
- H=3,5 cm
- H=4 cm
- H=4,5 cm
- H=5 cm
- H=6 cm

200 Mt.

CINTAS PRECORTADAS



ALTURA X LARGO
- 4 x 24 cm
- 3 x 24 cm
- 2 x 15 cm

PACK 1000 UND.

SOPLETE PROFESIONAL



LARGO X ALTURA
- 80 x 4 cm — **KIT 10** PIEZAS
- 80 x 5 cm — **KIT 8** PIEZAS

CINTA DECORACIÓN CORTEZA

MOLDES PARA SEMIFRIOS EN PVC

MONOPORCIÓN

PRESENTACIÓN ELEGANTE BLISTER

PACK 3 TIRAS DE 4 PIEZAS



MOLDES SEMIFRÍO

PRESENTACIÓN ELEGANTE BLISTER

PACK 2 PIEZAS 2 MEDIDAS



Les ofrecemos una Amplia Gama de Moldes de Semifrío, con un

Diseño Moderno y Elegante

Moldes en Material Plástico Resistente

REUTILIZABLES

MONOPORCIÓN



SSM024/3 110x62 H=33mm



SSM028/3 110x57 h32mm



SSM032/3 118x95 h35mm



SSM025/3 110x57 h30mm



SSM029/3 110x60 h33mm



SSM033/3 120x60 h30mm



SSM026/3 120x48 h32mm



SSM030/3 103x55 h30mm



SSM034/3 111x52 h33mm



SSM027/3 118x74 h30mm



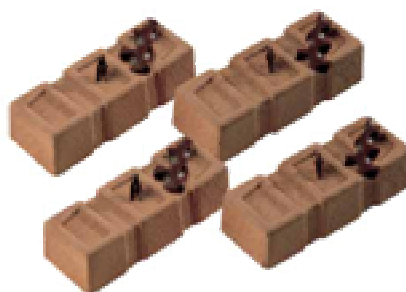
SSM031/3 110x65 h32mm



SSM035/3 110x54 h30mm



SSM036/3 110x44 h32mm



SSM037/3 110x40 h32mm



SSM038/3 110x42 h33mm

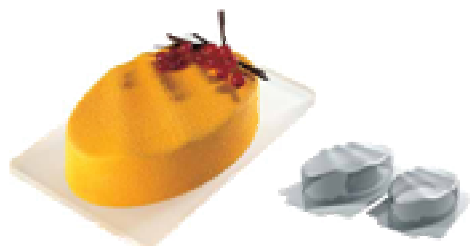
GRAMOS INDICATIVOS 130-150 gr. **Toda la gama Monoporción**

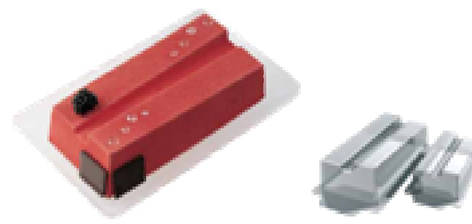
MOLDES SEMIFRÍOS





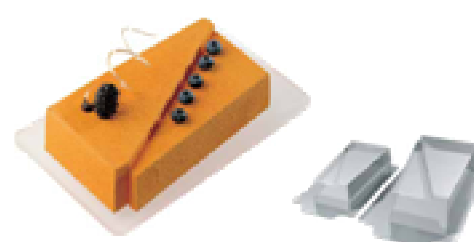
SS025	180x98 h52mm	110x57 h30mm
SS026	262x105 h69mm	190x76 h52mm
SS033	250x115 h70mm	185x86 h52mm



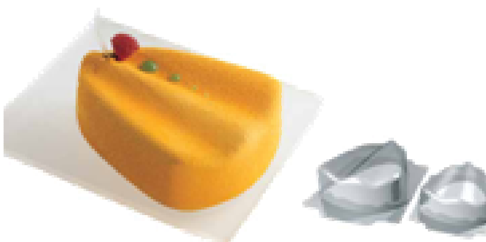
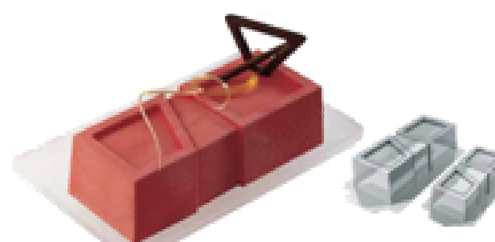


SS027	248x153 h68mm	180x111 h50mm
SS028	250x128 h70mm	180x93 h52mm
SS034	250x116 h70mm	180x84 h50mm

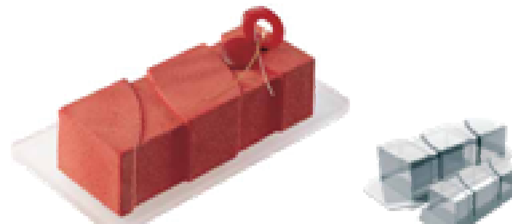




SS029	248x134 h70mm	178x97 h52mm
SS030	236x126 h70mm	172x92 h50mm
SS035	235x98 h70mm	180x87 h50mm

SS031	248x146 h68mm	178x105 h50mm
SS032	225x182 h74mm	177x144 h55mm
SS036	245x100 h71mm	180x73 h50mm

SS037	250x95 h62mm	180x68 h52mm
SS038	250x98 h70mm	18x70 h50mm

PROCESO DE ELABORACIÓN





Preparar la Manga



Rellenar el Molde con Producto



Sacudir el Molde para que el producto quede compacto



Nivelar el producto con la ayuda de una Espátula



Colocar una base de bizcocho en la parte inferior



Poner en el Congelador o Abatidor y congelar a -20ºC hasta el corazón del producto



Sumergir el Molde en el agua a temperatura ambiente.
El ligero cambio térmico, desmoldeará el producto del molde



Solo se requiere una pequeña presión para que el producto se desprenda del Molde

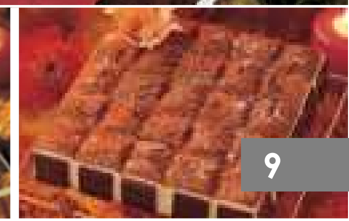


Para finalizar el Semifrío, es fundamental el uso del Spray de Manteca de Cacao... cómo la línea VELVET y la nueva línea CHABLONAGE









COLORANTE EN SPRAY

"EFECTO TERCIOPELO"

SPRAY VELVET

Colorante alimentario, efecto terciopelo a base de manteca de Cacao, que le ofrecerá una decoración al semifrío de efecto aterciopelado.

MODO DE EMPLEO

- El producto debe estar congelado.
- Agitar bien antes de usar.
- Asegurarse que el producto haya estado a una temperatura ambiente entre 20º y 25ºC.

Sprayar homogéneamente en la superficie del producto frío a una distancia aprox. 20 – 25 cm.





















TOP DECOR SPRAY DE GELATINA DECORATIVA ALIMENTARIA

Gelatinas decorativas, ideales para pequeñas decoraciones, con sabor de **fresa**, **manzana** y **chocolate** que pueden ser utilizadas en **postres helados, pasteles helados y mucho más.**
Dan al producto final, una **decoración agradable**, como también un **aroma ligera** que no altera el sabor del dulce.

MODO DE EMPLEO:
No es necesario agitarlo y debe **mantenerse a una distancia de 15-20 cm.** para decorar como desee.



▶ COLOR & GUSTO CHOCOLATE NEGRO



▶ COLOR & GUSTO ROJO FRESA



▶ COLOR & GUSTO VERDE MANZANA



NOVEDAD CHABLONAGE SPRAY











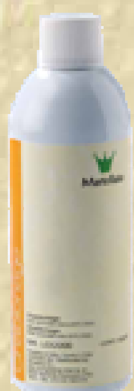




La nueva línea **CHABLONAGE SPRAY**, ofrece una decoración de efecto terciopelo, muy fina y elegante.

El **CHABLONAGE** está elaborado siguiendo la receta tradicional, 50% Chocolate y 50% de Manteca de Cacao

El **resultado**, es una superficie más estética, además de aportar más placer al paladar.



400 ml.



MODO DE EMPLEO

- Es fundamental que el producto a Sprayar con el **CHABLONAGE** este Congelado
- **Agitar bien** antes de usar.
- Sprayar una capa sutil y homogénea en la superficie del producto congelado a una distancia aprox. 20 – 25 cm.

VASOS MONOUSO PLÁSTICO

Elegant Dessert



VASOS REDONDOS



DIAMETRO / ALTURA / CAPACIDAD

Ø 4,2 — H=6,5 cm — 50 ml
Ø 5 — H=6,5 cm — 80 ml
Ø 5,5 — H=7 cm — 100 ml
Ø 6 — H=9 cm — 160 ml

PACK DE 100 UNIDADES

TAPA VASOS



DIAMETRO / ALTURA

Ø 4,2 cm — 12 mm.
Ø 5 cm — 12 mm.
Ø 5,5 cm — 12 mm.
Ø 6 cm — 12 mm.



VASOS CUADRADOS



ANCHO / ALTURA / CAPACIDAD

4x4 — H=5,5 cm — 50 ml
5x5 — H=7 cm — 100 ml
5,5x5,5 — H=8 cm — 150 ml

PACK DE 100 UNIDADES

TAPA VASOS



ANCHO / ALTURA

4x4 — 12 mm.
5x5 — 12 mm.
5,5x5,5 — 12 mm.



VASOS REDONDOS CON BASE



DIAMETRO / ALTURA / CAPACIDAD

Ø 6,5 — H=5,5 cm — 70 ml
Ø 7 — H=6,7 cm — 120 ml
Ø 7,5 — H=7,3 cm — 150 ml

PACK DE 100 UNIDADES

TAPA VASOS



DIAMETRO / ALTURA

Ø 6,5 — 12 mm.
Ø 7 — 12 mm.
Ø 7,5 — 12 mm.



VASOS TRIANGULO ABOMBADO



DIAMETRO / ALTURA / CAPACIDAD

TRANSPARENTE
Ø 8,5 — H=6,5 cm — 120 ml
BLANCO
Ø 8,5 — H=6,5 cm — 120 ml
NEGRO
Ø 8,5 — H=6,5 cm — 120 ml

PACK DE 100 UNIDADES

TAPA VASOS



DIAMETRO / ALTURA

Ø 8,5 cm — 12 mm.

TRANSPARENTE



VASOS CILÍNDRICO DISEÑO



DIAMETRO / ALTURA / CAPACIDAD

TRANSPARENTE
Ø 4 — H=8,5 cm — 70 ml
BLANCO
Ø 4 — H=8,5 cm — 70 ml
NEGRO
Ø 4 — H=8,5 cm — 70 ml

PACK DE 100 UNIDADES



TENEDOR



TRANSPARENTE / BLANCO / NEGRO
LARGO = 8,5 cm

PACK DE 500 UNIDADES

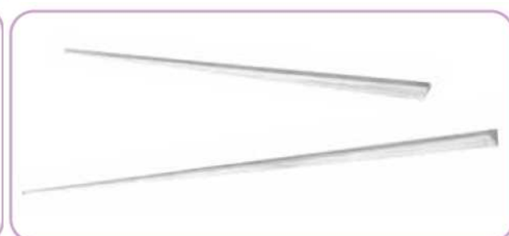
CUCHARA



TRANSPARENTE / BLANCO / NEGRO
LARGO = 8,5 cm

PACK DE 500 UNIDADES

BROCHETA



TRANSPARENTE / BLANCO / NEGRO
LARGO = 9 cm / 12 cm

PACK DE 500 UNIDADES

NOVEDAD

VASITO MONOUSO 100 Unid. DE 125 ml.



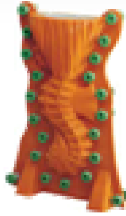
VASITO MONOUSO 100 Unid. DE 175 ml.



FIGURAS DE HIELO

CABALLITO DE MAR

ESCULTURA
35x25 H=71cm
MOLDE
53x26 H=82cm
6kg
CAJA
83x55 H=29 cm





POSEIDON

ESCULTURA
48x56 H=19cm
MOLDE
71x56 H=20cm
5,5kg
CAJA
71x60 H=22cm



DELFÍN

ESCULTURA
37x25 H=58cm
MOLDE
65x25 H=69cm
7kg
CAJA
69x32 H=70cm





CISNE

ESCULTURA
42x26 H=53cm
MOLDE
60x25 H=65cm
7kg
CAJA
69x32 H=70cm



ANCORA

ESCULTURA
47x26 H=56cm
MOLDE
67x29 H=62cm
8kg
CAJA
69x32 H=70cm





SIRENA

ESCULTURA
46x33 H=86cm
MOLDE
60x100 H=33cm
8kg
CAJA
60x40 H=100cm



PEZ

ESCULTURA
58x25 H=56cm
MOLDE
69x25 H=70cm
8kg
CAJA
69x32 H=70cm





CASADOS

ESCULTURA
41x41 H=83cm
MOLDE
51x96 H=41cm
9kg
CAJA
48x45 H=96cm



LLAVE DE SOL

ESCULTURA
36x26 H=67cm
MOLDE
50x26 H=78cm
7,5kg
CAJA
70x30 H=78cm





PANTERA

ESCULTURA
41x25 H=64cm
MOLDE
54x25 H=78cm
7,5kg
CAJA
70x30 H=78cm



ACCESORIOS

1 Bomba de Aire

La bomba hace circular el agua en el interior del molde durante el proceso de congelación. Con la ayuda de este accesorio, la escultura de hielo será mucho más transparente





2 Soporte Bomba

Modelo disponible para las siguientes figuras:

- Cisne
- Ancora
- Delfín
- Clave de Sol
- Pantera
- Pez
- Caballito de Mar

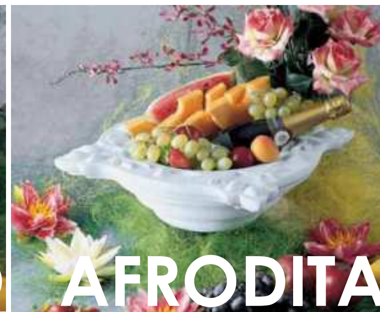
SURTIDO ESCULTURAS RECIPIENTES



ESCULTURA
Ø48 H=19cm



ESCULTURA
Ø48 h 24cm



ESCULTURA
39x39 h 14cm



ESCULTURA
Ø40 h 20cm



ESCULTURA
Ø39 h 15cm



ESCULTURA
Ø51 h 22cm



ESCULTURA
40x40 h 17cm

PROCESO

1

Poner el soporte para la Bomba

2

Unir las dos caras

3

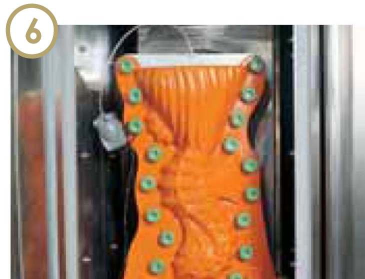
Cerrar Herméticamente

4

Rellenar el molde con Agua y Trozos de Hielo (Cubitos)

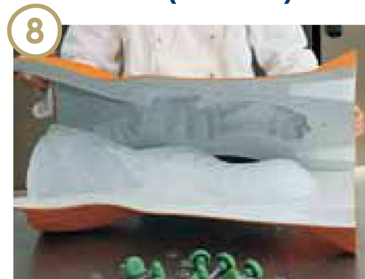
5

Poner el tubo y conectarlo a la Bomba

6

Poner el Molde en el Abatidor.
Para obtener una escultura más transparente, es **aconsejable prolongar el proceso de congelación**. La temperatura aconsejada es de **-10ºC y -20ºC**

7

Dejar el Molde a temperatura ambiente durante 10 minutos y extraer los cierres

8

Abrir el Molde en Posición Horizontal

9

Extraer la Escultura del Molde

10

Eliminar el exceso de Hielo con la ayuda de un Cutter

11

Pulir la Escultura con un Soplete

EXPOSITORES DE PASTEL



MANHATTAN

7 pisos Ø 26 cm
Piso superior diámetro 38 cm
Medidas: Ø 65 x h 85 cm.



MEMPHIS

4 pisos Ø 30 cm.
Medidas Ø 70 x h 50 cm.



STANDARD

Composiciones en aluminio
de 3 a 10 pisos con discos
Ø 15,20,25...... 60 cm.



GRADUS

5 pisos Ø 22, 22, 24 26, 28 cm.
Medidas: 88 x 30 h 34 cm.



TRIFOGLIO

1r. piso 3 discos Ø 28 cm.
2n. piso 3 discos Ø 20 cm.
3r. piso 1 disco Ø 22 cm.
Medidas: 65 x 62 h 38 cm.

JUNIOR 1



JUNIOR 2



JUNIOR 3



JUNIOR 4



JUNIOR 5



MARCOS REMONTABLES

Todas las capas uniformes













CUCHILLO DOBLE MANGO LARGO 63cm



L=63cm

ESPÁTULA CODO EXOGLASS LARGO 30cm



L=30 cm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Marco Altura **1 cm.**
- Marco Altura **1,5 cm.**
- Marco Altura **2 cm.**
- Lata inox. esquinas especiales.
- **Kit completo.**
- Medidas Disponibles de:
  - **30 x 40 cm.**
  - **40 x 60 cm.**
  - **38 x 38 cm. Especial para Guitarra.**

FLEXIPAN®





20 Ud. D=80 x H=25 mm.



24 Ud. 70x65 x H=12 mm.



18 Ud. 90x59 x H=25 mm.



24 Ud. 70x45 x H=20 mm.



6 Ud. 150x150 x H=15 mm.



6 Ud. D=150 x H=26 mm.



18 Ud. D=80 x H=20 mm.



6 Ud. D=160 x H=28 mm.

CARACTERÍSTICAS

El Material **Flexipan ®,** es una combinación de tejidos de vidrio y silicona que le confieren solidez y longevidad inigualables junto con **propiedades antiadherentes** excepcionales, sin necesidad de engrasar.

Se usa tanto en congelación como en cocción: **-40ºC a +280ºC.**

La preparación en placas enteras, permite ganar tiempo. Fácil y simple de desmoldear.

Durabilidad **de 2000 a 3000 veces** aproximadamente.

Formato Pastelería: 60 x 40 cm. // 40 x 30 cm.



6 Ud. D=180-120 x H=15 mm.



5 Ud. 495x40x36 mm.
Con Soporte

Novedades 2011

silikomart® professional

VER EN LA WEB
o SOLICITE CATALOGO



MOLDES pavoFLEX®

Formas Originales en Silicona 60x40 cm.

VER EN LA WEB
o SOLICITE CATALOGO



BOX ISOTERMICOS POLIBOX®

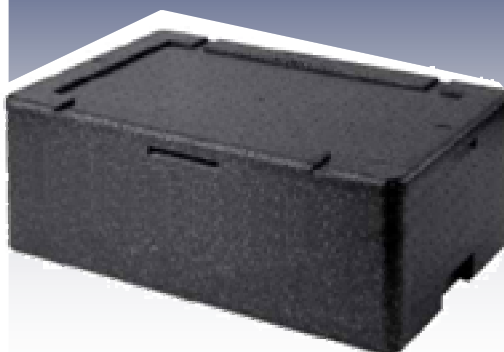
Para guardar sus mejores creaciones

BOX GN8 1/1 PLUS HELADO
Med. Ext.: 680 x 445 x 300 mm.
Med. Int.: 560 x 370 x 220 mm.





BOX GN 1/1 LIVE HELADO
Med. Ext.: 600 x 400 x 270 mm.
Med. Int.: 540 x 340 x 210 mm.



BOX NEGRO PORTER GN 10 Lat.
Med. Ext.: 650 x 500 x 610 mm.
Med. Int.: 540 x 330 x 480 mm.

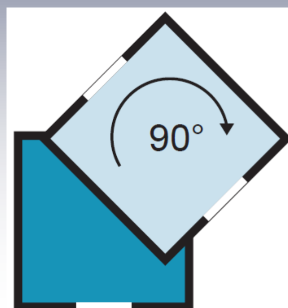


BOX NEGRO MAXI
Tamaño Ext. / Int. (mm.)
MAXI 210 · 685 x 485 x 270 / 625 x 425 x 210
MAXI 270 · 685 x 485 x 330 / 625 x 425 x 270
MAXI 310 · 685 x 485 x 370 / 625 x 425 x 310



BOX NEGRO PIZZA
Tamaño Ext. / Int. (mm.)
PIZZA 3 · 410 x 410 x 180 / 350 x 350 x 110
PIZZA 5 · 410 x 410 x 240 / 350 x 350 x 185
PIZZA 8 · 410 x 410 x 340 / 350 x 350 x 285
PIZZA 10 · 410 x 410 x 410 / 350 x 350 x 350





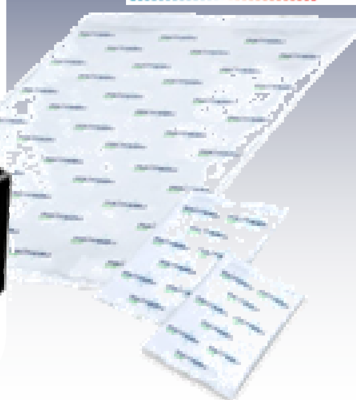
Rotación 90° permite la salida del vapor de las pizzas calientes.

BOX NEGRO PORTER MAXI 10Lat.
Tamaño Ext. / Int. (mm.)
720 x 600 x 630 / 600 x 400 x 500



BOLSAS 1 kg.
Tamaño Ext. (mm.)
20 x 10 x 2





LICUADORAS PROFESIONALES

Zumos de frutas y hortalizas

robot coupe

KENWOOD

LICUADORA JE880



• Peso: **6,5 kg.**
• Tamaño (cm):
L=40x A=21 x H=36
• Color: Acero Inoxidable
• Potencia: 2000 Watt
• **Depósito** de pulpa: **3L**
• Tubo de alimentación de **manzana entera**
• Cuerpo: Aluminio
• Capacidad: 1,5L
• Cierre de seguridad
• Velocidades: **2**
• Extractor de **zumo**

robot coupe

LICUADORA J80 ULTRA



• Tolva **Automática**
• Tamaño (cm):
L=42 x A=23,5 x H=50,5
• Velocidad constante de 3000 rpm.
• Potencia: 700W
• Motor **asíncrono**
• Hasta 110 kg/h.
• Cesta centrifugadora.
• Cuba de **acero inoxidable.**
• Recipiente para residuos.
• **Muy silencioso.**
• Sistema de **autoaccionamiento**

MOLDES BABY-ICE

OSO 66x28 h87mm



POLLITO 85x33 h90mm



VACA 65x33 h90mm



HIPOPÓTAMO 68x31 h95mm



CERDITO 53x37 h87mm



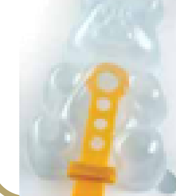
RATONCITO 60x35 h80mm



PERRITO 74x29 h90mm



GATITO 61x35 h89mm



Es un placer presentarles el kit de **Moldes Monouso**, para elaborar **Polos con formas divertidas. Rápido de preparar y listo para ser expuesto al público**, puesto que el propio molde hace la función del envase.

Kit compuesto de **80 piezas** de **8 modelos diferentes**.
El Kit se compone de **80 moldes frontales** + **80 tapas traseras** + **80 Sticks** (Palitos)





EXPOSITORES

MEDIDAS

31x25 H=11 cm De 20 Unidades
16x36 H=3.5 De 14 Unidades
25x36 H=3 De 21 Unidades

STICKS COLORES VARIADOS



PROCESO









MOLDES ICE-TUBE

La misma idea de:
MOLDE / ENVASE es aplicado al polo de hielo más clásico pero de forma más moderna.

Es desechable y su Capacidad es de **150 ml.**

Kit compuesto de
100 moldes + 100 tapas.



EXPOSITORES



MEDIDAS

29x39 H=12 cm 28 Unidades
16x36 H=4,5 cm. 15 Unidades
25x36 H=4,5 cm. 21 Unidades

PROCESO







MOLDES SPLIT & GO



Sistema práctico para hacer helados para **disfrutar hasta el final!**

Envase Desechable.

Capacidad: **90 ml.**

Kit compuesto de
100 moldes + 100 tapas.



EXPOSITORES

MEDIDAS

31x40 H=9 cm 28 Uds.
31x25 H=9 cm 18 Uds.
16x36 H=4 cm 15 Uds.
25x36 H=4 cm 21 Uds.

PROCESO



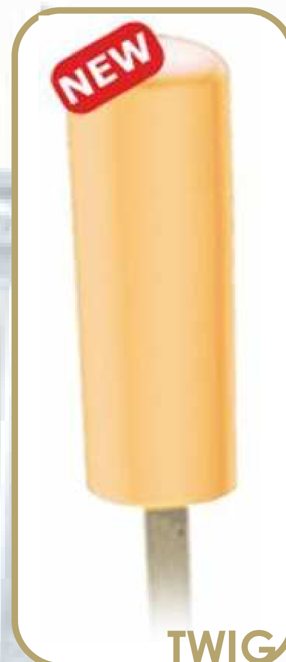




GelatoFlex







Diseñado para la producción de helados artesanales, la nueva línea **GELATO-Flex** ofrece una gran cantidad de características que lo hacen único.
EXPOSITOR: 24 Uds. / 36 x 25 x H=5 cm.

> Palillos de Madera **OPCIONALES** (Pack 500 Uds)

MONTADORAS DE NATA

Kream CON FRÍO

FRIGOMAT
macchine per gelato e pasticceria



Kream 2,5



Kream 3



Kream 9/6

SURTIDOR NATA



DETALLE DE LA CUBETA





Serie Kream

Las montadoras de nata de la **Serie "KREAM"** responden a las exigencias de los profesionales que necesitan un instrumento de elevadas prestaciones y fiabilidad para obtener instantáneamente nata montada y mouse de la mejor calidad.

El **control de la temperatura** del producto, las cubetas extraíbles y la bomba de acero completamente desmontable a mano, garantizan elevados niveles de higiene y comodidad.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Kream 2,5

Producción por hora: 50 Kg.
Potencia: 0,5 KW
Refrigeración: Aire
Medidas: 23x40+16xH=43cm
Peso: 25 Kg.

Kream 3

Producción por hora: 50 Kg.
Potencia: 0,5 KW
Refrigeración: Aire
Medidas: 23x40+16xH=45cm
Peso: 25 Kg.

Kream 9/6

Producción por hora: 100 Kg.
Potencia: 0,5 KW
Refrigeración: Aire
Medidas: 29,5x43+16xH=52cm
Peso: 37 Kg.

HELADERAS PROFESIONALES

Ideales para el heladero artesano



G5 - G10

G20 - G30 - G60





HERVIDOR MIX 8



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	G5	G10	G20	G30	MIX 8
• Carga ingredientes ciclo	1,7 kg	2,5 kg.	4,5 kg.	6,5 kg.	
• Capacidad Cubeta					3 – 8 kg.
• Condensación	Aire	Aire	Aire	Aire / Agua	-
• Producción horaria	5 kg	10 kg.	20 kg.	30 kg.	20 kg.
• Medidas	32x43 h 47 cm	34x48 h 49 cm.	40,5x53 h 108 cm	40,5x53 h 108 cm	33x43 h 56 cm.
• Alimentación	220 V	220 V	380 V	380 V	220 V
• Potencia	0,7 kw.	1 kw.	2,6 Kw.	3,6 Kw.	2,2 kw.
• Peso	46,8 kg.	55 kg.	125 kg.	130 kg.	35 kg.

PISTOLAS: GELATINA, CHOCOLATE, HUEVO, DESMOLDEANTE Y ALMIBAR

Higiene ante todo.

W&E Bakkerijmachines



CUBE



GELATINA



JELLSTAR MINI

GELATINA



TABLE-TOP

GELATINA



JELLSTAR MAXI DUO

CHOCOLATE



CHOCO-BASIC

CHOCOLATE



CHOCO-MAX

HUEVO / ACEITE



MULTISTAR

Amplia Gama de **Maquinaria para Sprayar,** diseñadas por el Inventor de las Pistolas **Willemse & van Engelen B.V.**

Solicite demostración!!





selmi one



€ 6.996

MOD. TRIFÁSICO

PLUS EX



Solicite Información

de toda nuestra gama de Atemperadoras y Bañadoras de Chocolate.

SELMI CHOCOLATE MACHINERY









CATÁLOGO VERANO 2011



Joan Armengol, s/n
08770 SANT SADURNÍ D'ANOIA
(Barcelona)
T. 93 891 31 41
M. 609 431 713
info@utilcentre.com
www.utilcentre.com